

GE86V

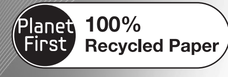
Mikrowellenherd

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.







DEUTSCH

INHALT

Kurzreferenz 2
Herd 3
Bedienfeld 4
Zubehör....................4
Zu dieser Bedienungsanleitung....................5
Wichtige Sicherheitsinformationen 5
Übersicht über die Symbole und Zeichen....................5
Sicherheitshinweise zur Vermeidung des Kontakts mit Mikrowellenstrahlung 5
Wichtige Hinweise zur Sicherheit 6
Aufstellen des Mikrowellenherds 9
Stellen der Uhrzeit 9
Verfahrensweise bei Problemen 10
Erhitzen/Aufwärmen 10
Leistungsstufen 11
Regulieren der Garzeit 11
Beenden/Unterbrechen der Zubereitung....................11
Einstellen des Energiesparmodus 11
Automatisches Aufwärmen....................12
Einstellungen beim automatischen Aufwärmen 12
Automatisches Erhitzen 13
Einstellungen beim automatischen Erhitzen....................13
Schnelles Auftauen....................14
Einstellungen beim schnellen Auftauen 14
Position des Heizelements....................15
Auswahl des Zubehörs 15
Grillen....................15
Kombinieren von Mikrowellen- und Grillbetrieb....................16
Speicherfunktion....................17
Ausschalten des Signaltons....................17
Sicherheitssperre des Mikrowellenherds 17
Informationen zum Geschirr....................18
Zubereitungshinweise....................19
Reinigen der Mikrowelle....................26
Lagerung und Reparatur des Mikrowellenherds 27
Technische Daten 27

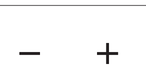
KURZREFERENZ

Erhitzen von Nahrungsmitteln

1. Stellen Sie die Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd.
Wählen Sie die Leistungsstufe durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste aus.

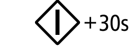


2. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) die geeignete Garzeit ein.



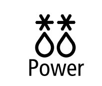
3. Drücken Sie die Taste.

Ergebnis: Die Lebensmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der Garzeit erklingt viermal ein Signalton.



Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln

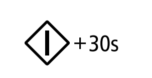
1. Stellen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd.
Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Power (LEISTUNG)** die aufzutauenden Nahrungsmittel aus.



2. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) das Gewicht der Nahrungsmittel ein.

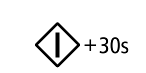


3. Drücken Sie die Taste ().



Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden

Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellenherd.
Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **+30s**.





Grillen von Nahrungsmitteln

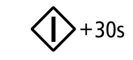
1. Drücken Sie die Taste ᙀ.



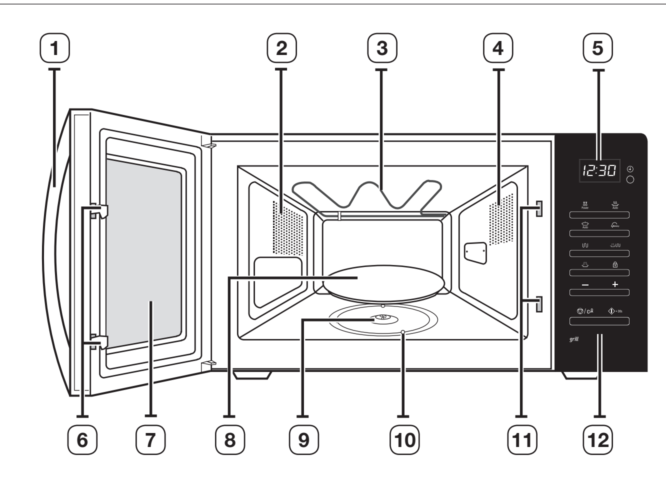
2. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) die Garzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste ◇.



HERD



1. TÜRGRIFF

2. BELÜFTUNGSSCHLITZE

3. GRILL

4. BELEUCHTUNG

5. ANZEIGE

6. TÜRRIEGEL

7. TÜR

8. DREHTELLER

9. DREHAUFSATZ

10. DREHRING

11. VERTIEFUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG

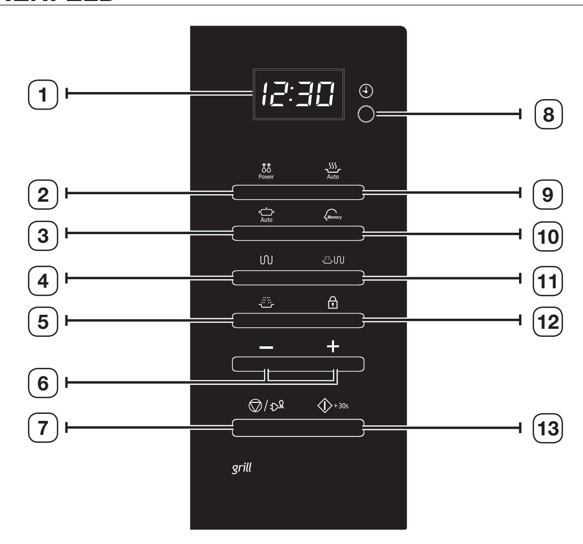
12. BEDIENFELD







BEDIENFELD



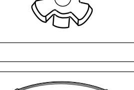
1. ANZEIGE
2. AUTO RAPID DEFROST (SCHNELLES AUFTAUEN)
3. AUTO COOK (AUTOMATISCH ERHITZEN)
4. GRILL MODE (GRILLEN)
5. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE (LEISTUNGSSTUFE)
6. UP (AUF) (+) / DOWN (AB) (—) (Garzeit, Gewicht und Portionsgröße)
7. STOP (STOPP) / ENERGY SAVE (ENERGIESPAREN)
8. CLOCK SETTING (UHR STELLEN)
9. AUTO REHEAT (AUTOMATISCH ERWÄRMEN)
10. MEMORY (SPEICHERFUNKTION)
11. COMBI MODE (MIKROWELLE+GRILL)
12. CHILD LOCK (KINDERSICHERUNG)
13. START (START)

ZUBEHÖR

Je nach Modell wird der Mikrowellenherd mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

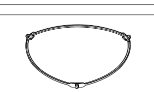
1. **Drehaufsatz**: Ist bereits auf die Antriebswelle im Boden des Mikrowellenherds gesteckt.

   Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



2. **Drehring**: Muss in die Mitte des Mikrowellenherds gelegt werden.

   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.

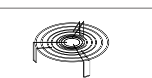


3. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.

   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.

4. **Rost**, kann auf den Drehteller gestellt werden.

   Zweck: Der Rost kann mit der Grillfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.



DEUTSCH





ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben einen Mikrowellenherd von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellenherds:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Zubereitungshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT
LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.
Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Mikrowellenherds sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften Ihres Mikrowellenherds sich leicht von den in diesem Handbuch beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Besorgnissen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieser Mikrowellenherd wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Es ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht möglicherweise Gefahren.

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

WARNUNG	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.
VORSICHT	Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

	Warnung; Brandgefahr		Warnung; Heiße Oberfläche
	Warnung; Strom		Warnung; explosives Material
	Probieren Sie NICHT.		Befolgen Sie die Anweisungen wörtlich.
	Demontieren Sie NICHT.		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
	Berühren Sie NICHT.		Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.
	Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.		Hinweis
	Wichtig		

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür (verbogen)
(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
(3) Türdichtungen und Dichtungsflächen





(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 von Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen absichtlich HF-Energie in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte erzeugt und/oder verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohngegenden und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

WARNUNG				
Der Mikrowellenherd darf nur von geschultem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
Installieren Sie dieses Gerät weder unterirdisch noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät muss gemäß den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht zu stark und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
Üben Sie keinen übermäßigen Druck oder Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie den Herd nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände. (nur Modell zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte)	✓	✓		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt und verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten oder hinter dem Herd.	✓	✓	✓	
Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.	✓	✓	✓	✓
Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.	✓	✓		
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf den Herd.	✓	✓		
Stellen Sie keine Gegenstände weder auf oder in den Herd noch auf die Herdtür.	✓	✓	✓	
Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Herds.	✓	✓		
Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.	✓	✓	✓	✓





Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.	✓	✓	✓	✓
Lagern Sie kein entflammbares Material im Mikrowellenherd. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Konktakt mit heißen Teilen des Herds kommen könnte.	✓		✓	✓
Der Mikrowellenherd ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden. (nur Modell zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte)	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Kinder dürfen den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.	✓	✓	✓	✓
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Persionen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, vorausgesetzt diese Personen werden beaufsichtigt oder haben eine Unterweisung zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Gerätereinigung und -pflege darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht.	✓	✓	✓	

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.	✓		✓	✓
WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie kleine Kinder deshalb fern, um Verbrennung zu verhindern.	✓		✓	
WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓
Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.	✓		✓	✓
WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.			✓	
Dieses Gerät sollte nicht von Personen (auch Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.	✓	✓	✓	✓
Dieser Herd muss in der korrekten Richtung und Höhe installiert werden, sodass das Innere und das Bedienfeld leicht zugänglich sind.	✓	✓	✓	✓
Bevor Sie den Herd zum ersten Mal nutzen, sollten Sie 10 Minuten lang Wasser darin erhitzen.	✓	✓	✓	✓





DEUTSCH

	(1)	(2)	(3)	(4)
Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet. Wenn der Herd ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.	✔	✔	✔	✔
Während des Reinigungsprogramms können die Oberflächen heißer als üblich werden und deshalb sollten Sie Kinder fernhalten. (Nur beim Modell mit Reinigungsfunktion)		✔	✔	
Verschüttete Flüssigkeit muss vor dem Reinigen entfernt werden und es dürfen nur solche Utensilien beim Reinigen im Ofen gelassen werden, die im Reinigungshandbuch angegeben werden. (Nur beim Modell mit Reinigungsfunktion)	✔	✔	✔	✔
Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird. (nur bei eingebauten Modellen)	✔	✔	✔	✔

⚠ VORSICHT

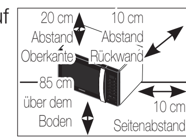
	(1)	(2)	(3)	(4)
Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist; Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.	✔		✔	✔
Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.	✔		✔	
Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✔		✔	✔
Erhitzen Sie kleinere Mengen an Nahrungsmitteln nur kurze Zeit, um eine Überhitzung und ein Verbrennen zu vermeiden.	✔		✔	✔
Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.	✔		✔	✔
Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.	✔	✔		✔
Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen.	✔	✔		
Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist. Luftdichte oder vakuumversiegelte Flaschen, Gläser und Behälter sowie Nüsse mit Schale, Tomaten usw. dürfen ebenfalls nicht erwärmt werden.			✔	✔
Bedecken Sie die hinteren Belüftungsschlitze nicht mit Stoff oder Papier. Sie könnten Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Herd nach außen entweicht. Der Mikrowellenherd wird im Falle einer Überhitzung möglicherweise automatisch ausgeschaltet, bis er ausreichend abgekühlt ist.	✔		✔	
Um versehentliche Verbrennungen zu verweiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.			✔	
Berühren Sie nicht die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.			✔	
Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte der Garzeit oder nach Ablauf der gesamten Garzeit um und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang ruhen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✔	
Halten Sie beim Öffnen der Herdtür einen Abstand von einer Armlänge ein, um Verbrühungen durch austretende heiße Luft oder Dampf zu vermeiden.			✔	
Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Der Mikrowellenherd wird aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ausgeschaltet. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser ins Innere des Herds zu stellen, damit die Mikrowellenenergie im Falle eines unbeabsichtigten Betriebs absorbiert wird.	✔			✔
Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen.	✔			✔
Halten Sie bei der Installation des Mikrowellenherds die in diesem Handbuch angegebenen Abstände ein. (Siehe „Aufstellen des Mikrowellenherds“)	✔		✔	
Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Herd stecken.	✔	✔	✔	



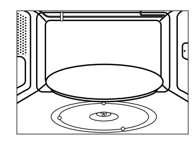
AUFSTELLEN DES MIKROWELLENHERDS

Stellen Sie den Ofen auf einer ebenen und waagerechten Fläche in 85 cm Höhe auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Ofens sicher zu tragen.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellenherds.
Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein.
Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.



3. Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem Servicebetrieb erhältlich ist.
Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit 230 V Wechselspannung und einer Frequenz von 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.

☛ Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellenherd gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellenherds vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

STELLEN DER UHRZEIT

Der Mikrowellenherd ist mit einer Uhr ausgestattet. Wenn der Herd an das Netz angeschlossen wird, erscheint automatisch die Anzeige „:0“, „88:88“ oder „12:00“ auf dem Display.
Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Uhrzeit kann im 24- und im 12-Stunden-Format angezeigt werden. In folgenden Fällen muss die Uhr gestellt werden:

- Bei der ersten Inbetriebnahme
- Nach einem Stromausfall

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

1. Einstellen der Zeitanzeige im...	**Drücken Sie die Taste ◷...**
24-Stunden-Format	Einmal
12-Stunden-Format	Zweimal

◷

2. Drücken Sie die Tasten (–) und (+), um die Uhrzeit einzustellen.

– +

3. Drücken Sie die Taste ◷.

◷

4. Drücken Sie die Tasten (–) und (+), um die Minuten einzustellen.

– +

5. Drücken Sie die Taste ◷.

◷

DEUTSCH





VERFAHRENSWEISE BEI PROBLEMEN

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Mikrowellenherds.
- Luftströmung an der Herdtür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Herdtür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Herdtür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen der Taste ◇ wird der Mikrowellenherd nicht gestartet.

- Ist die Herdtür vollständig geschlossen?

Nicht erhitzte Nahrungsmittel

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und/oder die Taste ◇ gedrückt?
- Ist die Herdtür geschlossen?
- Ist der Stromkreis überlastet? Ist dadurch eine Sicherung durchgebrannt, oder wurde ein Leistungsschutzschalter ausgelöst?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die den Nahrungsmitteln entsprechende Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Funkenbildung und Knistern im Garraum (Lichtbogenbildung).

- Haben Sie Geschirr mit Metallverzierungen verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Mikrowellenherds vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Der Mikrowellenherd verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten

- Bei Betrieb des Mikrowellenherds kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um dieses Problem zu vermeiden.
- Wenn vom Mikroprozessor des Mikrowellenherds Störungen festgestellt werden, wird u. U. die Anzeige zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein Samsung-Kundendienstzentrum vor Ort.

DEUTSCH

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln
Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
Stellen Sie zuerst die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie anschließend die Herdtür.

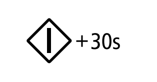
1. Drücken Sie die Taste .

Ergebnis: Es werden 800 W (maximale Garleistung) angezeigt: Stellen Sie durch erneutes Drücken der Taste die gewünschte Leistungsstufe ein, bis die entsprechende Geräteleistung angezeigt wird. Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der entsprechenden Tabelle.

2. Geben Sie mit den Tasten (–) und (+) die geeignete Garzeit ein.



3. Drücken Sie die Taste ◇.



Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen.

1) Der Garvorgang wird gestartet. Nach Beendigung erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn es leer ist.

Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (800 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **+30s**. Der Mikrowellenherd wird sofort gestartet.



LEISTUNGSSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Leistung	
	MIKROWELLE	GRILL
HIGH (HOCH)	800 W	-
MEDIUM HIGH (MITTEL (HOCH))	600 W	-
MEDIUM (MITTEL)	450 W	-
MEDIUM LOW (MITTEL (NIEDRIG))	300 W	-
DEFROST (AUFTAUEN) ()	180 W	-
LOW/KEEP WARM (NIEDRIG/WARM HALTEN)	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I (KOMBINATIONSMODUS I) ()	600 W	1100 W
COMBI II (KOMBINATIONSMODUS II) ()	450 W	1100 W
COMBI III (KOMBINATIONSMODUS III) ()	300 W	1100 W



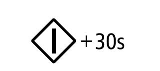
Bei Auswahl einer höheren Leistungsstufe müssen Sie eine kürzere Garzeit einstellen.

Bei Auswahl einer geringeren Leistungsstufe muss eine längere Garzeit eingestellt werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

Sie können die Garzeit erhöhen, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste „+30 s“ drücken.

Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **+30 s**.



BEENDEN/UNTERBRECHEN DER ZUBEREITUNG

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.

1. Unterbrechen:
Öffnen Sie die Herdtür.

Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet. Schließen Sie die Herdtür, und drücken Sie erneut , um den Garvorgang fortzusetzen.

2. Beenden:
Drücken Sie die Taste .

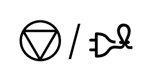
Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet. Wenn die Zubereitungseinstellungen gelöscht werden sollen, drücken Sie erneut die **Stopptaste** ().

Vor dem Beginn der Zubereitung kann jede Einstellung aufgehoben werden, indem Sie einfach auf die **Stopptaste** () drücken.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Der Mikrowellenherd verfügt über einen Energiesparmodus. Damit können Sie Strom sparen, wenn der Herd nicht verwendet wird.

- Wenn der Mikrowellenherd nicht verwendet wird, wechselt er standardmäßig nach 5 Minuten in den Energiesparmodus. Während des Energiesparmodus bleibt die Anzeige leer und der Herd kann nicht verwendet werden.
- Um den Energiesparmodus zu beenden, öffnen Sie die Herdtür. In der Anzeige erscheint „0“. Der Mikrowellenherd ist betriebsbereit.
- Wenn Sie den Energiesparmodus einschalten möchten, drücken Sie die **Energiespartaste** ().



DEUTSCH

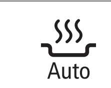


DEUTSCH

AUTOMATISCHES AUFWÄRMEN

Für die Funktion zum automatischen Aufwärmen sind vier verschiedene Garzeiten vorprogrammiert.
Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drücken der Tasten (—) und (+) können Sie die Anzahl der Portionen angeben.
Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Auto Reheat (Automatisch aufwärmen)** (♨) die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus.

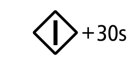


2. Wählen Sie durch Drücken der Tasten (—) und (+) die Portionsgröße aus. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf dieser Seite.)



3. Drücken Sie die Taste ◇.

Ergebnis: Die Lebensmittel werden zubereitet.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.



Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

EINSTELLUNGEN BEIM AUTOMATISCHEN AUFWÄRMEN

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für automatisches Aufwärmen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben.

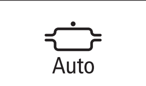
Nummer/Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1. Fertiggericht (gekühlt)	300 - 350 g 400 - 450 g	3 Min.	Die Nahrungsmittel auf einen Porzellanteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
2. Fertiggericht (tiefgefroren)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 Min.	Prüfen Sie auf der Verpackung des Fertiggerichts, ob es für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignet ist. Folie der Verpackung durchstechen. Fertiggericht in die Mitte des Drehtellers stellen. Dieses Programm ist für tiefgefrorene Fertiggerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
3. Suppe/Sauce (gekühlt)	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 Min.	Die Suppe/Sauce in einen tiefen Porzellanteller oder eine Schale geben. Während des Aufwärmens und der Ruhezeit abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
4. Getränke Kaffee, Milch, Tee, Wasser (Raumtemperatur)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	1-2 Min.	In eine Porzellantasse (150 ml) oder einen Porzellanbecher (250 ml) geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten).



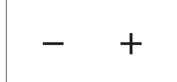
AUTOMATISCHES ERHITZEN

Für die Funktion zum automatischen Erhitzen sind drei verschiedene Garzeiten vorprogrammiert. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drücken der Tasten (—) und (+) können Sie die Anzahl der Portionen angeben.
Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

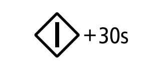
1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Auto Cook (Automatisch erhitzen)** () die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus.



2. Wählen Sie durch Drücken der Tasten (—) und (+) die Portionsgröße aus. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf dieser Seite.)



3. Drücken Sie die Taste .



Ergebnis: Die Lebensmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.



EINSTELLUNGEN BEIM AUTOMATISCHEN ERHITZEN

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme zum automatischen Erhitzen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben.

Nummer/ Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1. Nudelgratin (tiefgefroren)	200 g 400 g	2-3 Min.	Das tiefgefrorene Nudelgratin in eine geeignete feuerfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Dieses Programm eignet sich für tiefgefrorene Nudelgratins wie Lasagne, Cannelloni oder Makkaroni.
2. Mini-Quiches/ Mini-Pizzas (tiefgefroren)	150 g (4-6 Stück) 250 g (7-9 Stück)	-	Legen Sie die gefrorenen Mini-Quiches oder Mini-Pizzas gleichmäßig verteilt auf den hohen Rost.
3. Fischgratin (tiefgefroren)	200 g 400 g	2-3 Min.	Das tiefgefrorene Fischgratin in eine geeignete feuerfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Dieses Programm eignet sich für tiefgefrorene Fertigprodukte mit Fischfilet, Gemüse und Sauce.

DEUTSCH





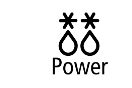
SCHNELLES AUFTAUEN

Mit der Schnellauftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch sowie Brot und Kuchen auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt.
Sie müssen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

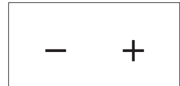
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Stellen Sie zunächst die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

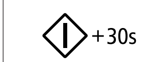
1. Wählen Sie durch ein- oder mehrmaliges Drücken der Taste **Power Defrost (Schnelles Auftauen)** (⁂) die aufzutauenden Nahrungsmittel aus. (Einzelheiten hierzu finden Sie in der Tabelle auf dieser Seite.)



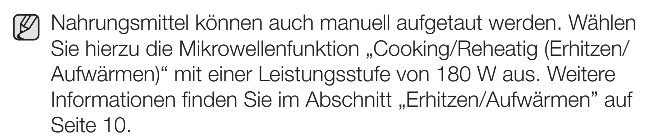
2. Geben Sie mit den Tasten (−) und (+) das Gewicht der Nahrungsmittel ein.
   Maximal können 1.500 g eingestellt werden.



3. Drücken Sie die Taste ⟐.



   Ergebnis:
   - Der Auftauvorgang wird gestartet.
   - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.
   - Drücken Sie erneut die Taste ⟐, um den Auftauvorgang zu beenden.



Nahrungsmittel können auch manuell aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion „Cooking/Reheatig (Erhitzen/Aufwärmen)“ mit einer Leistungsstufe von 180 W aus. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Erhitzen/Aufwärmen” auf Seite 10.

EINSTELLUNGEN BEIM SCHNELLEN AUFTAUEN

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für schnelles Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben.
Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auf einen Porzellanteller.

Nummer/ Nahrungsmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1. Fleisch	200 - 1.500 g	20-60 Min.	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2. Geflügel	200 - 1.500 g	20-60 Min.	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3. Fisch	200 - 1.500 g	20-50 Min.	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
4. Brot/Kuchen	125 - 625 g	5-20 Min.	Das Brot auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf einen Keramikteller legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Herds wird beim Öffnen der Herdtür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig in den Mikrowellenherd legen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteiggebäck. Es kann nicht für Mürbeteiggebäck, Obstkuchen, Sahnetorten oder Kuchen mit Schokoladenglasur verwendet werden.

Wenn Sie Speisen manuell auftauen möchten, wählen Sie die Funktion für das manuelle Auftauen mit einer Leistungsstufe von 180 W. Weitere Einzelheiten zum manuellen Auftauen und der Auftauzeit finden Sie auf Seite 23.



POSITION DES HEIZELEMENTS

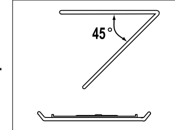
Das Heizelement wird während des Grillvorgangs verwendet. Hierbei ist nur eine Position für das Heizelement aufgeführt. Wenn das Heizelement in die vertikale Position gebracht werden muss, erfolgen entsprechende Anweisungen.

- Horizontale Position für Grillfunktion oder kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion

Ändern Sie die Position des Heizelements nur im abgekühlten Zustand und ohne übermäßige Krafteinwirkung.

Gewünschte Position des Heizelements	Vorgehensweise
Horizontale Position (Grill oder kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion)	• Ziehen Sie das Heizelement zu sich heran. • Schieben Sie es nach oben, bis es sich parallel zur Decke des Garraums befindet.

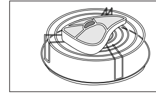
Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 Grad nach unten zu drehen, so dass es auch gereinigt werden kann.



AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

Verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr; verwenden Sie keine Plastikgefäße und -behältnisse, Pappbecher, Tücher usw.

Verwenden Sie bei einem kombinierten Zubereitungsmodus (Mikrowelle und Grill) nur Gefäße, die sowohl mikrowellengeeignet als auch hitzebeständig sind. Durch die Verwendung von Kochgeschirr oder Geschirr aus Metall wird der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt.



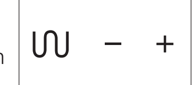


Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 18.

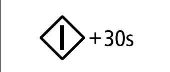
GRILLEN

Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne Einsatz von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen. Deshalb gehört ein entsprechender Grillrost zum Lieferumfang des Mikrowellenherds.

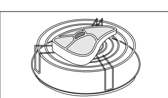
1. Heizen Sie den Grill auf die gewünschte Temperatur vor. Drücken Sie dazu die Taste **Grill** (ᔕ), und wählen Sie die Vorheizzeit durch Drücken der Tasten (–) und (+) aus.



2. Drücken Sie die Taste ◇.

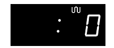


3. Öffnen Sie die Herdtür, und legen Sie das Grillgut auf den Rost.
Schließen Sie die Herdtür.



4. Drücken Sie die Taste ᔕ.

Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:





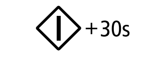
5. Geben Sie mit den Tasten (–) und (+) die Grillzeit der Nahrungsmittel ein. Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



DEUTSCH



6. Drücken Sie die Taste ⟐.



Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden gegrillt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Es ist nicht ungewöhnlich, dass sich das Heizaggregat während des Grillvorgangs aus- und wieder einschaltet.
Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Verwenden Sie zum Berühren des Geschirrs im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da es sehr heiß ist. Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.

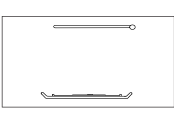
KOMBINIEREN VON MIKROWELLEN- UND GRILLBETRIEB

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

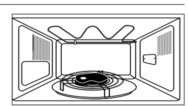
Verwenden Sie **STETS** mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellenherd **STETS** Topflappen, da sie sehr heiß sind.

1. Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet. Weitere Einzelheiten finden Sie auf Seite 15.



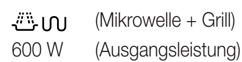
2. Öffnen Sie die Herdtür.
Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, und stellen Sie den Rost auf den Drehteller.
Schließen Sie die Herdtür.



3. Drücken Sie die Kombinationstaste **Mikrowelle+Grill** ().



Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:



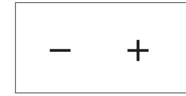
(Mikrowelle + Grill)
600 W (Ausgangsleistung)



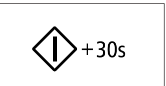
Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch wiederholtes Drücken der Taste **Combi (Mikrowelle+Grill)** () ein, bis die entsprechende Leistungsstufe angezeigt wird.

Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.

4. Geben Sie mit den Tasten (—) und (+) die Garzeit ein. Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



5. Drücken Sie die Taste ⟐.





Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:

1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Die maximale Mikrowellenleistung im kombinierten Mikrowelle-Grill-Betrieb beträgt 600 W.







SPEICHERFUNKTION

Wenn Sie häufig die gleichen Gerichte zubereiten oder aufwärmen, können Sie die Zubereitungszeiten und Leistungsstufen speichern, damit Sie sie nicht jedes Mal neu einstellen müssen.

Sie können zwei verschiedene Einstellungen speichern.

Speichern der Einstellungen

1. Programmieren	**Drücken Sie die Speichertaste ((Memory)).**
Erste Einstellung	Einmal (in der Anzeige erscheint „P1“)
Zweite Einstellung	Zweimal (in der Anzeige erscheint „P2“)



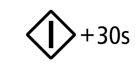
2. Stellen Sie wie üblich das Zubereitungsprogramm ein (Garzeit und Leistungsstufe).



3. Drücken Sie die Taste ◇.

Ergebnis: Die Einstellungen sind nun im Speicher des Mikrowellenherds erfasst.





Verwenden der gespeicherten Einstellungen

Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Herdtür.

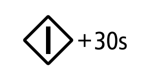
1. Auswählen	**Drücken Sie die Speichertaste ((Memory)).**
Erste Einstellung	Einmal (in der Anzeige erscheint „P1“)
Zweite Einstellung	Zweimal (in der Anzeige erscheint „P2“)





2. Drücken Sie die Taste ◇.

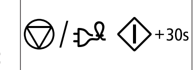
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden wunschgemäß zubereitet.



AUSSCHALTEN DES SIGNALTONS

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ▽ und ◇.



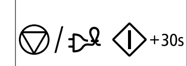
Ergebnis:

- In der Anzeige wird Folgendes eingeblendet:



- Nicht bei jedem Tastendruck wird am Mikrowellenherd ein Signalton ausgegeben.

2. Drücken Sie zum Aktivieren der Signaltöne erneut gleichzeitig die Tasten ▽ und ◇.



Ergebnis:

- In der Anzeige wird Folgendes eingeblendet:

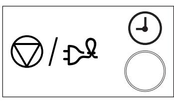


- Beim Betrieb des Mikrowellenherds erklingen wieder Signaltöne.

SICHERHEITSSPERRE DES MIKROWELLENHERDS

Der Mikrowellenherd ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können. Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten ▽ und ◷.



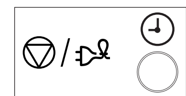
Ergebnis:

- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- In der Anzeige wird „L“ eingeblendet.



2. Drücken Sie zum Aufheben der Sperre erneut gleichzeitig die Tasten ▽und ◷.

Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.







DEUTSCH

INFORMATIONEN ZUM GESCHIRR

Die Zubereitung von Speisen im Mikrowellenherd ist nur dann möglich, wenn die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne von dem verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Geschirr, das als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, kann problemlos verwendet werden.
In der folgenden Tabelle werden verschiedene Arten von Geschirr sowie Erläuterungen zur Verwendung des Geschirrs in einem Mikrowellenherd aufgeführt.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfehlenswert
✓✗ : Mit Vorsicht
✗ : Nicht sicher



ZUBEREITUNGSHINWEISE

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung im Mikrowellenherd. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So kann beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit Tipps, Vorgehensweise und Hinweisen).

Abdecken während der Zubereitung
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während der Zubereitung abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Nahrungsmittel können auf verschiedene Weise abgedeckt werden: beispielsweise mit einem Porzellanteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit
Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.



Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	8-9	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.

DEUTSCH



DEUTSCH

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: Geben Sie den Reis in eine große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel. Das Volumen von Reis verdoppelt sich bei der Zubereitung. Abgedeckt zubereiten.
Rühren Sie den Reis nach Ablauf der Garzeit aber vor der Ruhezeit um, und geben Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: Geben Sie die Nudeln in eine große feuerfeste Glasschüssel. Geben Sie etwas Salz in das Kochwasser, und rühren Sie die Nudeln dann gut um. Ohne Abdeckung zubereiten.
Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Lassen Sie die Nudeln abgedeckt ruhen, und gießen Sie dann das Wasser ab.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	800 W	17-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	800 W	18-19	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	800 W	11-12	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu.
Lassen Sie das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellenherds (800 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	5½-6½	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250 g	3½-4	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250 g	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4½-5	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5½-6	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	250 g	5-5½	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.



AUFWÄRMEN

Im Mikrowellenherd können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20°C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7°C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 800 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellenherd. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel.
Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.



Aufwärm- und Ruhezeit

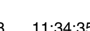
Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG: Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Rühren Sie die Nahrung nach dem Aufwärmen um. Lassen Sie die Babynahrung nach dem Erhitzen 2 -3 Minuten ruhen. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur.
Empfohlene Temperatur: 30 bis 40°C.
BABYMILCH: Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Ruhezeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37° C.
HINWEIS: Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.





DEUTSCH

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Erhitzen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 Sek. 50 Sek. bis 1 Min.	2-3	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 250 ml (1 Becher)	800 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Die Flüssigkeit in eine Tasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Tasse oder Becher in die Mitte des Drehtellers stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellenherd stehen lassen und gut umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Geben Sie das Gericht in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintöpfe (gekühlt)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	5-6	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g	600 W	5½-6½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.



MANUELLES AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst.

Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.

Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Das Fleisch auf einen flachen Porzellanteller legen.
Schweinesteaks	250 g	7½-8½		Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	14½-15½	15-40	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Porzellanteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	900 g	28-30		
Fisch				
Fischfilets	250 g (2 Stück) 400 g (4 Stück)	6-7 12-13	5-15	Den tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Porzellantellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Obst				
Beeren	250 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (jeweils ca. 50 g)	(2 Stück) (4 Stück)	½-1 2-2½	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Toast/Sandwich	250 g	4½-5		
Mischbrot (Weizen- und Roggenmehl)	500 g	8-10		

DEUTSCH





GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:

Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis:

Achten Sie bei der Verwendung des Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Zubereitungsmodus wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für die Zubereitung mit Mikrowelle + Grill

Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill geeignete Speisen:

Für die Zubereitung im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis:

Achten Sie bei der Verwendung des kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus immer darauf, dass sich das Heizelement in horizontaler Position unter der Decke des Garraums befindet und nicht in vertikaler Position an der rückwärtigen Wand. Die Nahrungsmittel müssen auf den hohen Rost gelegt werden, sofern nicht anders angegeben. Andernfalls müssen sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Richtlinien für das Grillen von tiefgefrorenen Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Brötchen (je ca. 50 g)	(2 Stück) (4 Stück)	Mikrowelle + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Nur Grill 1-2 1-2	Die Brötchen kreisförmig auf den Rost legen. Grillen Sie die obere Seite der Brötchen, bis sie die gewünschte Bräunung erlangt haben. Nach der Zubereitung 2 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
Belegte Baguettes (Tomaten, Käse, Schinken, Pilze)	250 - 300 g (2 Stück)	450 W + Grill	8-9	-	2 tiefgefrorene Baguettes nebeneinander auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400 g	450 W + Grill	13-14	-	Das tiefgefrorene Gratin in eine kleine, runde feuerfeste Glasform geben. Die Form auf den Rost stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Nudeln (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400 g	Mikrowelle + Grill	600 W + Grill 14-15	Nur Grill 2-3	Die tiefgefrorenen Nudeln in eine schmale, rechteckige feuerfeste Glasform legen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Die Chicken Nuggets auf den Rost legen. Nach Ablauf des ersten Intervalls umdrehen.
Pommes frites für das Backblech	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Die Pommes Frites gleichmäßig auf Backpapier auf dem Rost verteilen.



Richtlinien für das Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 3-4 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Toastscheiben	(4 Stück) (je 25 g)	Nur Grill	4-5	4½-5½	Die Scheiben nebeneinander auf den Rost legen.
Brötchen (vorgebacken)	2-4 Stück	Nur Grill	2-3	2-3	Die Brötchen zuerst mit der Unterseite nach oben kreisförmig auf den Drehteller legen.
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stück) 400 g (4 Stück)	Mikrowelle + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Nur Grill 2-3	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache feuerfeste Glasform legen. Die Form auf den Rost stellen.
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	(2 Stück) (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den Rost legen. Zwei weitere Toasts direkt daneben auf den Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Gebackene Kartoffeln	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den Rost legen.
Hähnchenteile	450 - 500 g (2 Stück)	300 W + Grill	10-12	12-13	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Legen Sie sie im Kreis mit den Knochen zur Mitte, so dass die Mitte frei bleibt. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite – Dauer (Min.)	2. Seite – Dauer (Min.)	Anleitung
Lammkoteletts / Rindersteaks (medium)	400 g (4 Stück)	Nur Grill	12-15	9-12	Die Lammkoteletts mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Schweinesteaks kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Schweinesteaks	250 g (2 Stück)	Mikrowelle + Grill	300 W + Grill 7-8	Nur Grill 6-7	Die Schweinesteaks mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Schweinesteaks kreisförmig auf den Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Backäpfel	1 Apfel (ca. 200 g) 2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, feuerfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den Drehteller stellen.







BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken.
Die Butter bei 800 W 30 bis 40 Sekunden lang erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines feuerfestes Glasgefäß geben.
Die Gelatine bei 300 Watt 1 Minute lang erhitzen.
Die aufgelöste Gelatine umrühren.

GLASUR/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer feuerfesten Glasschüssel bei 800 W erhitzen, bis die Glasur bzw. der Zuckerguss durchsichtig ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben.
300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.
Das Obst abgedeckt bei 800 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 800 W erhitzen.
Während des Kochvorgangs mehrmals umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Porzellanteller verteilen.
Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Mikrowellenherd ruhen lassen. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

REINIGEN DER MIKROWELLE

Folgende Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Ansammlung von Fettspritzern und anderen Nahrungsmittelresten zu vermeiden:

- Innen- und Außenflächen
- Herdtür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe

Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen IMMER sauber sind und die Tür ordnungsgemäß geschlossen werden kann.

Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

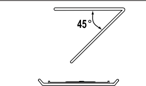
1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Feucht abwischen und trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen oder auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Feucht abwischen und trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät 10 Minuten bei maximaler Leistung.
4. Waschen Sie den spülmaschinengeeigneten Teller bei Bedarf.

Spritzen Sie NIEMALS Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Schmutzpartikel:

- sich nicht ansammeln und
- verhindern, dass die Herdtür richtig geschlossen werden kann.

Säubern Sie den Garraum des Mikrowellenherds unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie den Mikrowellenherd jedoch zuerst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45 Grad nach unten zu drehen, so dass es auch gereinigt werden kann.





LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENHERDS

Bei der Lagerung oder Reparatur des Mikrowellenherds sollten einige Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.
Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- Beschädigte Scharniere
- Verschlissene Dichtungen
- Verbogenes oder verbeultes Gehäuse

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.



Entfernen Sie NIEMALS das Gehäuse des Mikrowellenherds. Wenn der Mikrowellenherd Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.



Wenn Sie den Mikrowellenherd zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit wirken sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus.





Dieser Mikrowellenherd ist nicht für den kommerziellen Einsatz geeignet.

Deutsch



Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

TECHNISCHE DATEN

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	GE86V
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme Mikrowellenherd Grill Mikrowelle + Grill	 1200 W 1100 W 2300 W
Ausgangsleistung	100 W / 800 W (IEC705)
Betriebsfrequenz	2.450 MHz
Magnetfeldröhre	OM75P (31)
Kühlungsverfahren	Kühlungsventilatormotor
Abmessungen (B x H x T) Gehäuse Garraum	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Fassungsvermögen	23 Liter
Gewicht Netto	 Ca. 13 kg







FRAGEN ODER HINWEISE

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
RUSSIA	8-800-555-55-55	

Code-Nr.: DE68-03933D